

Makrelen-Pastete

18

Typ: Vorspeise

Quelle: zuhause

Bemerkungen:

Zutaten: 1 ½ kg ganze Räuchermakrelen
250 ccm kalte Fleischbrühe
geschroteter Pfeffer
2 Eigelb
2 Eiweiß
250 ccm Sahne

Rezept: Fisch häuten und von den Gräten nehmen. Einige Stückchen zurücklassen, den Rest pürieren. Püree durch ein Sieb streichen, um alle kleinen Gräten zu entfernen. Fleischbrühe, Pfeffer und Eigelb unterrühren. Dann die sorgfältig entgräteten und etwas zerpfückten Makrelenstückchen zufügen, unterheben. Kalt stellen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, Sahne steif schlagen. Beides vorsichtig unter die gut gekühlte Masse rühren. In eine mit Butter ausgefettete Form geben, glattstreichen. Im Backofen in der mit kochendem Wasser gefüllten Fettfangschale bei 160 Grad (Elektro) oder Stufe 1 (Gas) etwa 60 Minuten langsam garen.

Eventuell mit einer ganzen Makrele anrichten. Die Pastete schmeckt auch gut aus anderen Räucheräschen.